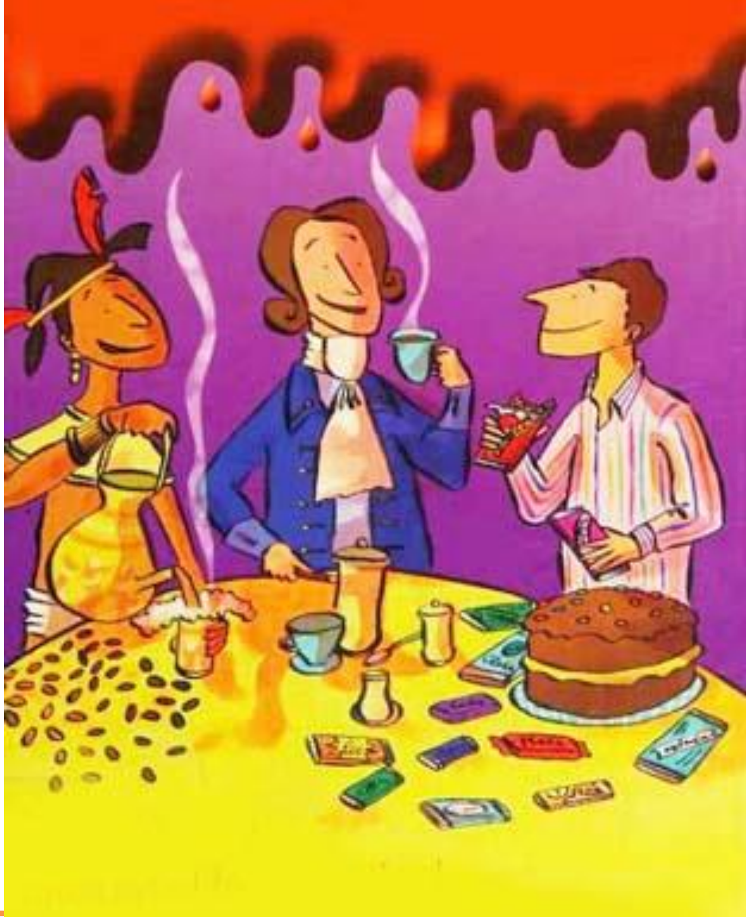
ચોકલેટ ની વાર્તા

કેટી ડેઇન્સ, ચિત્ર: એડમ



ચોકલેટ ની વાર્તા

કેટી ડેઇન્સ, ચિત્ર: એડમ



અનુક્રમણિકા

અધ્યાય 1

ચોકલેટ પીવા વાળા



એક હજાર વર્ષ પહેલા, ચોકલેટ એક બહુ મોટું રહસ્ય હતું. બહુ ઓછા લોકો એને પીતા અને ખાતા હતા.

સૌથી પહેલા ચોકલેટ પીવા વાળા મધ્ય-અમેરિકા ના વરસાદીવન માં રહેતા ખેડૂતો હતા.



વરસાદીવન ઉષ્ણકટિબંધીય વનસ્પતિ, જંગલી જાનવરો અને સરકી ને ચાલતા ભયાનક જીવો થી ભરેલા જંગલ હતા. ત્યાં નાના કોકો ના ઝાડ પણ ઉગતા હતા. કોકો ની અજબ, ચમકદાર શીંગ હતી.

વાંદરાઓ ને આ શીંગ વિષે બધી ખબર હતી. એ એને તોડી ને એના મીઠા, સફેદ ગુદા ને ચૂસતા હતા. પછી વચ્ચે રહેલા કડવા દાણા ને થૂંકી દેતા હતા.



જો એ શીંગ ના દાણા જંગલ ની માટી પર પડતા, તો એમાંથી એક બીજો કોકો નો છોડ ઉગતો હતો.

એક દિવસ, એક ખેડૂતે વાંદરા ની નકલ કરી અને એક શીંગ નો સ્વાદ ચાખ્યો.

"વાહ!" એ ગુદા ને ચૂસી ને બોલ્યો.

"કડવું!" પછી એક બીજ ને થુક્તાં કહ્યું. થોડા સમય માં બાકી બધા લોકો પણ કોકો ના ગુદા ને ચૂસી રહ્યા હતા અને એના બીજ થુંકી રહ્યા હતા.



પણ ત્યારે, થોડા ગ્રામીણોએ સડેલા દાણા ના ઢગલા માં થી નીકળતી એક સ્વાદિષ્ટ ગંધ સૂંઘી.



આગળ થોડા મહિના માં, ખેડૂતોએ એ દાણા ને એક પીણાં માં બદલી ને એની સુંદર ગંધ ને મેળવવાનો એક રસ્તો શોધ્યો.



એમણે કેળ ના પાન નીચે દાણા ને થોડા દિવસો માટે સડવા દીધા...

પછી એને ગરમ તાપ માં સૂકવવા માટે રાખ્યા.





પછી એમણે
દાણા ને આગ માં
શેક્યા...



પછી એને પીસ્યા..



અને પછી એને પાણી અને મસાલા સાથે ઘોળ્યા.

એમણે એના નવા પેય ને "ચોકોલ હા" નું નામ આપ્યું. એનો સ્વાદ બહુ કડવો હતો, પણ એમને એ પસંદ આવ્યો.

શીંગ ને જંગલ માં શોધવા કરતા, ખેડૂતો એ એમના ખેતરો માં જ કોકો ના ઝાડ લગાવ્યા.



એ ખેડૂતો "મેયન" નામના લોકો ના એક વિશાળ સમૂહ ના સદસ્ય હતા. ઘણા વખત પહેલા, "ચોકોલ હા" - અથવા ચોકલેટ - મેયન જીવન નો એક મહત્વપૂર્ણ હિસ્સો હતી.

મેયન રાજા અને એના પૂજારી આ પેય ને પ્રતિદિવસ પીવા લાગ્યા. એના ફીણ એમને સૌથી વધુ પસંદ હતા.



મેયન લગ્ન માં, વર-વધુ પાંચ કોકો ના દાણા નું આદાન-પ્રદાન કરીને એક-બીજા પ્રત્યે પોતાનો પ્રેમ દેખાડતા હતા.

વાસ્તવ માં, લોકો કોકો ના ઝાડ થી એટલા મુગ્ધ થયા કે તેઓ એને દરેક વસ્તુ ઉપર ચિત્રિત કરવા લાગ્યા - વાસણ પર, પ્યાલા પર અને ઘર ની દીવાલો પર પણ.



પણ કોકો ના દાણા ને તૈયાર કરવાનું કામ બહુ કઠિન હતું અને એમાં ઘણા અઠવાડિયા વીતી જતા હતા. મોટે ભાગે લોકો ને ફક્ત વિશેષ અવસરો પર જ ચોકલેટ પીવાની મંજૂરી હતી.

કોકો ના દાણા એટલા મોંઘા હતા કે એનો સિક્કા ના રૂપ માં વપરાશ થવા લાગ્યો. તમે દસ ફલી ના બદલા માં એક સસલું, અને સો ફલીઓ ના બદલા માં એક ગુલામ ખરીદી શકતા હતા.



અધ્યાય બીજો

રહસ્ય શીખવું



ઘણા વર્ષો પછી, વેપારીઓ નો એક સમૂહ મેયન ગામ માં આવ્યો. એમણે એમના સમ્રાટ માટે વિલક્ષણ વિદેશી સામાન શોધવા માટે એક લાંબી યાત્રા કરી હતી.

એ વેપારી એઝટેક નામના એક ઉગ્ર સમૂહ ના સદસ્ય હતા. પોતાનો જીવ બચાવવા મેયન લોકો એ એને કિંમતી દાણા ભેટ કર્યા.



પછી એઝટેક વેપારીઓ ચોકલેટ નું રહસ્ય શીખ્યા. જયારે એમણે એના સમ્રાટ ને એનો એક કપ પીવા માટે આપ્યો તો સમ્રાટ બહુ પ્રસન્ન થયા.

"સર્વોત્તમ!" એણે આશ્ચર્યોદ્ગાર કાઢ્યો. "એક ઠંડો, તાજો પેય જેનાથી તમને નશો નથી થતો". પછી સમ્રાટે એના બધા યોદ્ધાઓ ને યુદ્ધ માં જતા પહેલા ચોકલેટ પીવાનો આદેશ કર્યો.



જ્યાં એઝટેક રહેતા હતા, એ જગ્યા કોકો ઉગાડવા માટે બહુ ઠંડી હતી. એટલે એમને મેયન લોકો પાસેથી જ કોકો ની ફલી ખરીદવી પડી અને ઘરે લઈ જવી પડી.



એઝટેક સમ્રાટ, મોન્ટેઝુમા, ચોકલેટ ના દીવાના બની ગયા. એના શાહી ગોદામો માં, કોકો ની ફલીઓ ના ઊંચા ઢગલા રાખવા લાગ્યા. ક્યારેક-ક્યારેક એ એક દિવસ માં 50 કપ ચોકલેટ મંગાવતા હતા. સમ્રાટ ને લાગતું હતું કે એને પીવાથી એ વધારે અમીર અને સમજદાર બની જશે.



પણ ગરીબ લોકો ચોકલેટ પીવાનું ફક્ત સ્વપ્ન જ જોઈ શકતા હતા.

સમય ની સાથે-સાથે ચોકલેટ પહેલી વાર ક્યાંથી આવી એના વિષે લોકો કિંવદંતી કરવા લાગ્યા.



"એક સમય ની વાત છે, ત્યારે દુનિયા માં ચોકલેટ ન હતી," વાર્તાકારો એ કહ્યું. "ત્યારે ખેતી ના દેવતા, કવેટઝલકોટલ, કોકો ના ઝાડ સાથે સ્વર્ગ થી પ્રગટ થયા."

કવેટઝલકોટલ એઝટેક લોકો ના નાયક હતા.
એમણે એને માટે ભવ્ય મંદિર બનાવ્યા અને ભેટ
રૂપે ચોકલેટ ના પેય ચઢાવ્યા.



પણ અન્ય દેશો ની આંખો એઝટેક ની એ
દૌલત પર હતી. ચોકલેટ, લાંબા સમય સુધી
એક મધ્ય-અમેરિકન રહસ્ય બની ને રહી
શકે એ શક્ય ન હતું.



અધ્યાય ૩

સાકર ભેળવવી

1519 માં, હરનાન કોર્ટેઝ નામના એક સ્પેનિશ
સંશોધકે એની સેના સાથે એઝટેક સાથે લડવા
માટે પ્રસ્થાન કર્યું.

ઘણી લડાઈ પછી, સમ્રાટ મોન્ટેઝુમા શાંતિ સ્થાપિત કરવા ચાહતા હતા અને એણે કોર્ટેસ ને એના મહેલ માં આમંત્રિત કર્યા. એણે કોર્ટેઝ ને ચોકલેટ પીવા માટે આપી.



કોર્ટેઝ ને ચોકલેટ પસંદ આવી એ છતાં એણે એઝટેક પર વિજય મેળવ્યો. 1528 માં, જયારે કોર્ટેઝ ઘરે જવા રવાના થયો, ત્યારે એના કોથળા એઝટેક ના ખજાના થી ભરેલા હતા - જેમાં કોકો ના દાણા પણ શામેલ હતા.



સ્પેન માં, કોર્ટેઝે એના મિત્રો ને ચોકલેટ નું પીણું પીવડાવ્યું. એમને લાગ્યું કે કોકો નું સાકર સાથે બનેલું ગરમ પેય, સ્વાદ માં વધારે સારું થશે. પણ એમણે આ રહસ્ય પોતા પૂરતું જ સીમિત રાખ્યું.

પણ સ્પેનિશ રાજકુમાર ફિલિપે પેય વિષે સાંભળ્યું. સાધુઓ નો એક સમૂહ મધ્ય-અમેરિકા ના થોડા આગંતુકો ને રાજકુમાર ફિલિપ ને મળવા લાવ્યા ... અને તેઓ એમની સાથે ભેટ સ્વરૂપે ચોકલેટ પેસ્ટ નો એક ડબ્બો પણ લાવ્યા.



રાજકુમાર ફિલિપ પેય ના દીવાના થઈ ગયા. પછી એણે મીઠી, ગરમ ચોકલેટ ને સ્પેનિશ દરબાર નું આધિકારિક પીણું બનાવી દીધું.

ચોકલેટ ની ખબર તેજી થી ફેલાઈ. યુરોપ માં લોકો બટાકા જોયા ના ઘણા પહેલે થી, ચોકલેટ વિષે વાતો કરી રહ્યા હતા.



પણ કોકો ના દાણા ને, ચોકલેટ પેસ્ટ માં બદલવામાં ઘણો સમય લાગતો હતો અને એટલે એ બહુ મોંઘો હતો.

ફક્ત અમીર યુરોપીય લોકો પાસે એ પેય ને ખરીદવા માટે પર્યાપ્ત ધન હતું. એ કેફે માં બેસી ને ગરમ ચોકલેટ ની ચુસ્કી લેતા હતા અને હવામાન વિષે વાતો કરતા હતા.



અધ્યાય 4

ચોકલેટ મશીન



જયારે આવિષ્કારકો એ વરાળ થી ચાલતા એન્જીન નો ઉપયોગ શરુ કર્યો ત્યારથી વસ્તુઓ બદલાઈ ગઈ. હવે ઘણી વસ્તુ આસાનીથી બનાવી શકાતી હતી - જેમાં ચોકલેટ પણ સામેલ હતી.

આખા યુરોપ માં કારખાના સ્થાપિત કરવામાં આવ્યા અને કોકો ના દાણા ને ચોકલેટ પેય માં બદલવાનો એક મોટો વ્યવસાય બની ગયો.

થોડા સમય માં, એ પેય ફકત અમીરો માટે નું હસ્તનિર્મિત પીણું ન રહ્યું.



1847 માં, એક અંગ્રેજ ચોકલેટ નિર્માતા, ફ્રાન્સિસ ફ્રાય એ ફેંસલો કર્યો કે ચોકલેટ પીવા થી બહેતર, કેવળ એક જ વસ્તુ હોઈ શકે છે ...



અને એ છે ચોકલેટ ને ખાવાનું! એની સમસ્યા એ હતી કે ચોકલેટ પેસ્ટ ને એક ઠોસ "બાર" માં કેવી રીતે બદલાવી શકાય.

હોલેન્ડ માં, કોઇનરાડ વાન હોટેન પાસે એનો અડધો ઉત્તર હતો. એણે એક પ્રેસ નો આવિષ્કાર કર્યો જે ચોકલેટ પેસ્ટ ને, ભૂરો કોકો પાવડર અને પીળા કોકો માખણ માં અલગ-અલગ કરતુ હતું.



ફ્રાય એ જોયું કે ઠંડુ થવા પર કોકો માખણ સખત થઈ જતું હતું. "કદાચ હું એનો ઉપયોગ ઠોસ ચોકલેટ બનાવવા કરી શકું છું," એણે વિચાર્યું.



એણે ચોકલેટ પેસ્ટ માં, ગરમ કોકો માખણ ભેળવ્યું...





પછી એમાં સાકર ની ત્રણ ચમચી ઉમેરી...



મિશ્રણ ને ચોરસ વાસણ માં નાંખ્યું...

અને પછી રાહ જોઇ. ધીરે-ધીરે, એ મિશ્રણ સખત થઈ ગયું. ફ્રાય એ દુનિયા નો પહેલો ચોકલેટ "બાર" બનાવ્યો!



થોડા સમય માં, કારખાના ડાર્ક-ચોકલેટ ના "બાર" બનાવવા લાગ્યા. એમણે આ ચોકલેટ ને ખાવામાં બહુ સ્વાદિષ્ટ બતાવ્યું.



એ દરમ્યાન સ્વિટ્ઝર્લૅન્ડ માં ડેનિયલ પીટર નામનો એક મીણબત્તી બનાવવાવાળો માણસ રહેતો હતો. પણ હવે એની મીણબત્તી વેચાતી ન હતી અને એ કંગાળ થઈ રહ્યો હતો.



પછી એને એક ચોકલેટ નિર્માતા ની બેટી સાથે પ્રેમ થઇ ગયો. ત્યારે એના મગજ માં એક શાનદાર વિચાર આવ્યો. "હું હવે મીણબત્તી ને બદલે ચોકલેટ બનાવીશ!"



ત્યાં સુધી માં, ચોકલેટ વ્યવસાય માં બહુ પ્રતિસ્પર્ધા વધી ગઈ હતી. એટલે પીટર ને કોઈ ખાસ ચોકલેટ "બાર" બનાવવાની જરૂરત હતી.

એણે દૂધ ભેળવવાની કોશિશ કરી, પણ એનાથી ચોકલેટ પાતળી થઈ ને વહેવા લાગી. પીટર ને કંઈ સમજાયું નહીં. સૌભાગ્ય થી, હેન્રી નેસ્લે એનો પાડોશી હતો અને એને આહાર વિષે સારી જાણકારી હતી.

નેસ્લે નો ધંધો શિશુ આહાર બનાવવાનો હતો. એણે જલ્દી પીટર ના ચોકલેટ મિશ્રણ ને ગાઢું બનાવવાનો રસ્તો શોધી કાઢ્યો.



1883 માં, પીટરે એની નવી, મલાઈદાર ચોકલેટ રેસિપી માટે સ્વર્ણ પદક જીત્યો! એની મિલ્ક ચોકલેટ હિટ થઈ ગઈ!

અધ્યાય 5

સ્વાદિષ્ટ આવિષ્કાર



20 મી સદી સુધી, લોકોએ શીખી લીધું હતું કે મિલ્ક ચોકલેટ ને ચીકણી, ક્રીમયુક્ત અને સ્વાદિષ્ટ કેવી રીતે બનાવાય. આપણે આજે પણ એ રીત નો ઉપયોગ કરીયે છીએ.

સૌથી પહેલા, ચોકલેટ મિશ્રણ ને ભારી રોલર ની વચ્ચે થી કાઢવામાં આવે છે, જેથી એમાં કોઈ ગાંઠ ન રહે.



પછી રોડોલ્ફ લિન્ટ દ્વારા આવિષ્કૃત એક મોટી કઢાઈ માં, મિશ્રણ નું એક ચીકણું, મખમલી પેસ્ટ બનાવવામાં આવે છે.



ચોકલેટ ને ઠંડુ-ગરમ, ઠંડુ-ગરમ કરવામાં આવે છે જ્યાં સુધે એમાં એક સરસ ચમક ન આવે. અંત માં, એને સેટ કરવા માટે ટ્રે માં નાંખવા માં આવે છે.



વર્ષો સુધી ચોકલેટ ને ખાવા માટે ઠોસ "બાર" જ બનાવવામાં આવતા હતા. પણ એક અમેરિકી ચોકલેટ નિર્માતા મિલ્ટન હર્ષે ને "બાર" કંટાળાજનક લાગ્યો.

1907 માં, એણે ચમકદાર ચોકલેટ ને નાના "કોન્સ" માં રૂપાંતરિત કરવાની કોશિશ કરી. જયારે એ સખત થયા, તો એને વધારે આકર્ષક બનાવવા માટે પ્રત્યેક ને એક પાતળી પતરી માં લપેટ્યા.



થોડા સમય માં કારખાના બધા આકારો માં ચોકલેટ બનાવી રહ્યા હતા.

આગલો પડકાર હતો ચોકલેટ ને અન્ય સામગ્રીઓ સાથે ભેળવવાનો.



1912 માં, હોવેલ કેમ્પબેલ નામના એક અમેરિકી કેન્ડી નિર્માતા એ એક નાયાબ કોશિશ કરી. એણે મગફળી, કેરેમલ અને માર્શમેલો ને ચમકદાર, ઓગળેલી ચોકલેટ માં ભેળવ્યા.

પછી એણે મિશ્રણ ને એક ટ્રે માં ચમચા થી નાખ્યું. જેવી ચોકલેટ સેટ થઈ, પ્રવાહી ના ટીપા સખત થઈ ગયા અને કેમ્પબેલે એનો પહેલો બટકો ભર્યો.



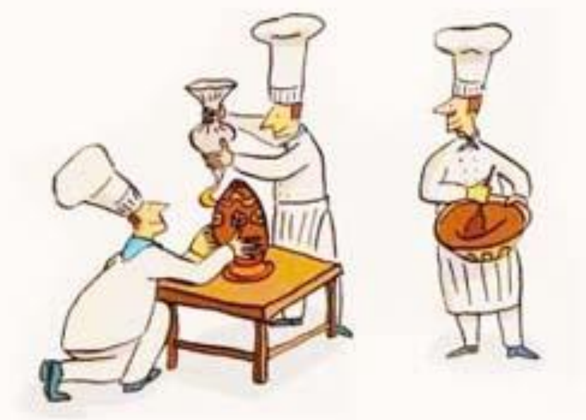
એણે એના આવિષ્કાર ને ગૂ-ગૂ ક્લસ્ટર નું નામ આપ્યું. એ પહેલી મિશ્રિત ચોકલેટ નાસ્તા માં થી એક હતી, અને એને તુરંત સફળતા મળી.

એજ વર્ષે, બેલ્જીયમ ના એક ચોકલેટ નિર્માતા,જીન નેઊહાઉસ એ ચોકલેટ ના ઇતિહાસ માં બીજી એક છલાંગ લગાવી. એણે કઠોર ચોકલેટ ના ગોળ કોટલા નો આવિષ્કાર કર્યો જેની અંદર નરમ વસ્તુઓ ભરી શકાય.



એ અંદર મલાઈદાર મેવા નું મિશ્રણ ભરી ને, એને વધારે ચોકલેટ સાથે સીલ કરી દેતો હતો.

એ પછી ચોકલેટ બનાવવાવાળા ને ક્યારેય ફુરસત ન મળી. રેશમી કેરેમલ, ચાવી શકાય એવી ટોફી, મેવા અને બદામ, મલાઈદાર વેનીલા - તમે જે નામ આપો, એને ચોકલેટ માં ઉમેરવામાં આવ્યા.



કારખાનાઓ માં સેંકડો અલગ-અલગ ચોકલેટ ના નાસ્તા બનાવાયા, જયારે નાની કંપની માં મશીનો થી નહીં, પણ હાથ થી અદ્દ્ભૂત ચોકલેટ બની.

1824 માં જોન કેડબરી એ ઇંગ્લેન્ડ માં એક દુકાન ખોલી. ચ્હા-કોફી ની સાથે-સાથે એણે પોતાની ડ્રિન્કીંગ ચોકલેટ પણ વેચી.

અધ્યાય 6

ચોકલેટ પરિવાર





આજે થોડી ચોકલેટ કંપનીઓ બહુ મોટી છે. પણ એમાંથી ઘણી કંપનીઓ નાના પારિવારિક વ્યવસાય ના રૂપ માં શરુ થઇ હતી.

એ એટલી લોકપ્રિય થઈ કે કેડબરી એ એક કોકો અને ચોકલેટ ફેકટરી ની સ્થાપના કરી. હવે કેડબરી નું પેય અને ચોકલેટ "બાર" દુનિયાભર માં વેચાય છે.

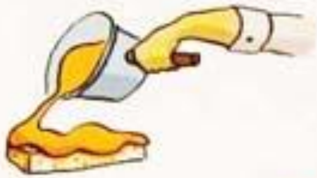
1911 માં, ફ્રેન્ક અને એથેલ માર્સે અમેરિકા માં ઘર ના બનેલા માખણ-ક્રીમ કેન્ડી વેચવાનો ધંધો સ્થાપિત કર્યો. એમને પ્રસિદ્ધિ ત્યારે મળી જયારે 1923 માં, ફ્રેન્ક એ માલટેડ મિલ્ક ચોકલેટ "બાર" નો આવિષ્કાર કર્યો.

એણે એક ફૂલેલો,

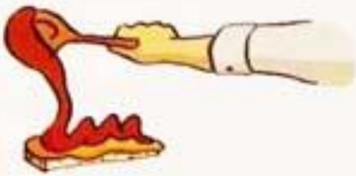
માલ્ટ થી ભરેલો,

નૌગાટ બનાવ્યો...





અને એની ઉપર કેરામેલ નો લેપ કર્યો...



અને ઉપર થી એને મિલ્ક ચોકલેટ માં લપેટી લીધો.

પછી 1941 માં, એના પુત્ર ફોરેસ્ટે એક નવો વિચાર વિકસિત કર્યો : સાકર-લપેટેલી ચોકલેટ ના ટીપા જે હાથ માં ઓગળે નહીં.

બ્રુસ મુરી નામના એક અમેરિકને આ યોજના માટે માર્સ ને થોડા પૈસા આપ્યા. એટલે એણે એની નવી ચોકલેટ ને M&M નામ આપ્યું.



આજે તમે માર્સ પરિવાર ની ચોકલેટ દુનિયા માં લગભગ કોઈ પણ જગ્યા એ ખરીદી શકો છો અને એનો સ્વાદ મેયન ના કડવા પેય જેવો બિલકુલ નહીં હોય.



જયારે મેયનવાસીઓ એ પહેલી વાર સડેલા કોકો ના દાણા જોયા, તો એમને ખબર હતી કે એમને એક રોમાંચક વસ્તુ મળી હતી. પણ એમને એ વાત નો બિલકુલ અણસાર ન હતો કે ચોકલેટ આટલી લોકપ્રિય થઈ જશે!

ચોકલેટ ની એક રેસિપી

ગ્લાસી ચોકલેટ સોસ

સામગ્રી :

100 ગ્રામ (1/2 કપ) ડાર્ક (ઓછી મીઠી) ચોકલેટ ચિપ્સ, 2 મોટા ચમચા ગોલ્ડન સીરપ (કોર્ન સીરપ), 15 ગ્રામ (1 મોટો ચમચો) માખણ, 2 મોટા ચમચા પાણી.



શું કરવાનું :

બધી સામગ્રી ને એક નાના સોસપેન માં નાખો અને ધીમે-ધીમે ગરમ કરો. જ્યાં સુધે એ એક ચીકણી, ચમકદાર ચટણી જેવી ન દેખાય, ત્યાં સુધી હલાવો.

કેળા ની ચીર અથવા આઈસક્રીમ પર રેડી ને આ ચોકલેટ સોસ ને ખવાય. તમે એમાં મેવો પણ નાખી શકો છો.

